



المملكة العربية السعودية

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : $\frac{2}{1}$ ساعة

المبحث : إنتاج الطعام وخدماته / المستوى الرابع

اليوم والتاريخ : الأربعاء ٢٠١٢/١/٤

الفرع : الفندقي والسياحي (خطة قديمة)

ملاحظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعدها (٥) ، علماً بأن عدد الصفحات (٢) .

السؤال الأول : (١٨ علامة)

يتكوّن هذا السؤال من (٩) فقرات ، لكل فقرة أربع إجابات ، واحدة منها فقط صحيحة ، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب :

١) أكثر مواد النكهة استخداماً في صنع العجائن التي يدخل فيها للبيض :

أ- المكسرات ب- الفانيلا ج- الفاكهة د- الكاكاو

٢) سبب ظهور قشرة داكنة في منتجات عجائن الخميرة يرجع إلى :

أ- حرارة الفرن مرتفعة ب- كمية السكر قليلة
ج- خميرة غير جيدة د- حرارة الفرن منخفضة

٣) نوع القهوة الأعنى في النكهة والأعلى في السعر :

أ- العربية ذات الحبة الطويلة ب- البرازيلية
ج- الأمريكية د- العربية ذات الحبة فكبيرة

٤) الكاينينات مواد قابضة يحتوي عليها مشروب :

أ- الكاكاو ب- للقهوة ج- الشاي د- التمسكافيه

٥) الضرر التبريدي للخضار والفواكه ناتج عن :

أ- انخفاض درجة الحرارة عن الحد المقرر ب- تعادل درجة الحرارة
ج- الوصول إلى درجة للتجمد د- ارتفاع درجة الحرارة عن الحد المقرر

٦) (Assisted Service) مصطلح أجنبي يعني :

أ- الخدمة الفرنسية ب- الخدمة الذاتية ج- الخدمة للفضية د- الخدمة الإنجليزية

٧) الموظف المسؤول عن إعداد برنامج الدوام الأسبوعي للعاملين في قسم الحفلات :

أ- مدير الحفلات ب- كابتن الحفلات
ج- مضيف الحفلات د- رئيس المضيفين

يتبع الصفحة الثانية / ...

الصفحة الثانية

٨ (طريقة خدمة الطعام * جانيميد * تستخدم في :

أ- المصانع ب- الطائرات ج- المستشفيات د- الجامعات

٩ (تقع مسؤولية التخطيط قصير الأجل في مؤسسات خدمة الطعام على عاتق :

أ- الإدارة التنفيذية ب- المدير العام ج- رؤساء الأقسام د- مجلس الإدارة

السؤال الثاني: (٢٤ علامة)

- أ) عند أنواع الدهون المستخدمة في صنع العجائن والحلوى .
ب) انكر وظائف البيض عند صنع العجائن والحلوى .
ج) وضّح دور الطوب في صنع العجائن والحلوى .

(٨ علامات)

(١٠ علامات)

(٦ علامات)

السؤال الثالث: (٢١ علامة)

- أ) * تباع القهوة في الأسواق بعدة أشكال تجارية * . سمّ خمسة منها .
ب) عند ثلاث مزايا لطريقة الحفظ بالتجفيف .
ج) انكر خمساً من صفات أعضاء لجنة المشتريات في الفنادق الكبيرة .

(٥ علامات)

(٦ علامات)

(١٠ علامات)

السؤال الرابع: (٩ علامات)

- أ) انكر خمس مهام يقوم بها مدير الحفلات في الفنادق .
ب) * تقام حفلات الكوكتيل بمناسبات عدة * . سمّ أربعاً منها .

(٥ علامات)

(٤ علامات)

السؤال الخامس: (١٨ علامة)

- أ) عند أربعة أمور يجب مراعاتها عند خدمة الطعام في المصانع .
ب) حدّد المعلومات التي تحتوي عليها بطاقة الاعتماد .
ج) * التخطيط الجيد يساعد مؤسسات خدمة الطعام على تحقيق أمور عدة * .

(٨ علامات)

(٥ علامات)

(٥ علامات)

١- انكر فوائد الثلاث .

٢- حدّد معوقاته .

(انتهت الأسئلة)

بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ (الدورة الشتوية).



صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث: اتباع الطعام وفدته ٢١
الفرع: القديري (رؤية قديمة)

مدة الامتحان: ٣٠ دقيقة
التاريخ: ٤/١١/٢٠١٢

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية:
	السؤال الأول (١٨ علامة)
	كدر نقطه عدان
١١٩	١- د. (القابلا)
١٢٩	٢- ع. (عراق الفزن مخفضة)
١٧٩	٣- ب. (العربية ذات الحية الصفراء)
١٨٥	٤- ج. (السي)
٢٠٠	٥- ب. (انخفاض درجة الحرارة عن الحد المقرر)
٦١	٦- ب. (الخدمة الذاتية)
٥٩	٧- ع. (رئيس المضيفين)
٦٧	٨- ج. (المستشفيات)
٩١	٩- ب. (الأدارة التنفيذية)

صفحة ٢

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية :
١٠٦	<p style="text-align: center;">السؤال الثاني (٤٤) علامة</p> <p style="text-align: center;">[٥-] (٨ علامات كل نقطة علامتان)</p>
	١- الدهون القصيرة
	٢- (زبدة)
	٣- البارجرين
	٤- دهون القلي
١١٢	<p style="text-align: center;">[٥-] (١٠ علامات لكل نقطة علامتان)</p>
	١- عامل نفخ « رفع »
	٢- عامل استحلاب
	٣- طلاء اللون لبعض المخبوزات
	٤- استخدامها كإضافات في عمل بعض العجائن
	٥- زيادة القيمة الغذائية للمنتجات
	<p style="text-align: center;">[٥-] (٦ علامات لكل نقطة علامتان)</p>
١١٥	١- رفع القيمة الغذائية للعجائن
	٢- يساعد في ترطيب جلوتين الطحين
	٣- أسباب اللون الذهبي أو البني للمخبزات

رقم الصفحة في الكتاب	
١٧٩	<p>السؤال الثالث (اء علامة)</p> <p>[ا] (٥ علامات لكل نقطة علامة)</p> <p>١- القهوة الجنبراء</p> <p>٢- القهوة سريعة الذوبان</p> <p>٣- القهوة منزوعة الكافيين</p> <p>٤- القهوة منزوعة (أو قليلة) حمض اللبوري و (جنبراء)</p> <p>* * * * *</p>
٢٠٠	<p>[ب] (٦ علامات لكل نقطة علامتان)</p> <p>١- قلة التكاليف</p> <p>٢- تقليل نفقات النقل والتخزين وصغر الحجم اللازم لتخزينها</p> <p>٣- سهولة التخزين</p> <p>* * * * *</p>
٢١٥	<p>[ج] (١٠ علامات لكل نقطة علامتان)</p> <p>١- الصدق والأمانة والأخلاص</p> <p>٢- الخبرة الفنية، جودة ومواصفات (الأغذية)</p> <p>٣- المعرفة بالأسعار والحبرة في التسوق</p> <p>٤- الوعي والحيلة في عملية الشراء</p> <p>٥- القدرة على التسوق بما قد يحصل في السوق</p>

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (٩ علامات)

٥٩

٣ (٥ علامات لكل نقطة علامة)

- ١- مسؤول عن الحفلات من حيث الإدارة والتنظيم والتنسيق
- ٢- لديه الخبرة في مجال الأطعمة والمشروبات
- ٣- يعرف قوانين الطعام الخاصة بالتعاون مع مسؤول المطبخ
- ٤- يخطط قاعة الحفلات بما يتواءم ونوع الحفلة
- ٥- يختار الموظفين ويعدهم لتقديم أفضل الخدمات
- ٦- ينفذ التعليمات الإدارية
- ٧- التنسيق مع الأقسام الأخرى

* * * * *

٥٤+٥٣

٤ (٤ علامات لكل نقطة علامة)

- ١- الخطورة (والزواج)
- ٢- نيل شهادة
- ٣- الاعتماد الرسمي والقومية
- ٤- استقبال الشخصيات المهمة ووداعها

رقم الصلحة في الكتاب	
٧٠	السؤال الخامس (٨ علامات) [٦] (٨ علامات لكل نقطة علامتان)
	١- سرعة الخبز والمحاسبة على الوجبات .
	٢- تقديم الطعام ساخناً للموظفين
	٣- تحفيز وظيفي خذره عدد من الطاولات لتقييم خبزه حرة
	٤- يفضل استعمال اللبونات بدل لرفع لينة لتوفير الوقت .
	أو تنوع الأطعمة للموظفين لتلاثر طيب لديهم .
	* * * * *
	[٧] (٥ علامات لكل نقطة علامة)
٨٢	١- نوع البطاقة
	٢- رقم البطاقة
	٣- اسم صاحب البطاقة
	٤- توقيع صاحب البطاقة
	٥- مدة صلاحية البطاقة
	* * * * *
	[ج] (٥ علامات لكل اجابة صحيحة علامة واحدة)
٩١	فوائد التخطيط .
٩٢	١- تحفيز حدة المفاجآت المستقبلية .
	٢- تحقيق الاستخدام الأمثل للوارد المتاحة .
	٣- اعتماد الخطة معياراً للحكم على سلاسة تنفيذ البرنامج .
	الصعوبات والمعوقات
	١- صعوبة التوصل الى تنبؤات دقيقة
	٢- صعوبة الحصول على معلومات أدبيات معينة